

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Proses *aging* menyebabkan *wine* labu kuning memiliki penampakan yang lebih cerah dan bening, juga menyebabkan peningkatan pH dan aktivitas antioksidan serta penurunan kandungan gula, total asam volatil dan total SO₂.
- *Yeast Saccharomyces cerevisiae* dan bakteri asam asetat tumbuh pada *wine* labu kuning selama proses *aging*.
- *Wine* labu kuning dengan waktu *aging* 2 bulan paling disukai oleh panelis.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan identifikasi mikroorganisme lain yang terdapat pada *wine* labu kuning dengan menggunakan media lain.
- Perlu dilakukan analisa terhadap kandungan tanin, β -karoten dan logam cemaran pada *wine* labu kuning.

